



Finca Museum Reserva

Cigales, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: In Cigales heerst een continentaal klimaat met Atlantische invloeden. De bodem is zeer arm en bestaat uit kalkachtig zand en leem met daarbovenop kiezelstenen. De meeste wijnstokken zijn ouder dan 50 jaar.

VINIFICATIE: Na handmatige oogst worden de druiven ontsleed en vergist in roestvrijstalen vaten op een temperatuur van 29°C. De wijn rijpt vervolgens 22 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten. Na het bottelen rust hij nog 15 maanden in de kelder.

DRUIVEN: tempranillo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Diepe kersenkleur met aroma's van rood fruit, aalbessen, veenbessen, zoethout en toast. Zeer Atlantisch van karakter met een mooie mineraliteit. De afdronk is zeer lang met hints van geroosterde hazelnoot.

SERVEERSUGGESTIE: Past goed bij wild, rood vlees en kalfsvlees.

WEETJE: Finca Museum is één van de twee wijnhuizen die al meer dan 10 jaar rode reserva wijnen maakt in Cigales.



Finca Museum vindt zijn oorsprong in Cigales, een gebied dat oorspronkelijk bekend stond om zijn rosé wijnen. De arme kiezelachtige bodems op een gemiddelde hoogte van 600m geven de druiven een hoge zuurgraad en een lichte mineraliteit. Door de bijzondere aard van het land en de hoge leeftijd van de wijnstokken is Finca Museum in staat om crianza wijnen met een lang bewaarpotentieel te maken. Eind jaren 90 besloot Grupo Barón de Ley uit te breiden buiten de Rioja DOCa. Na een uitgebreide verkenning van verschillende regio's, viel hun oog op Cigales DO, een gebied met een lange traditie van wijnbouw en eeuwenoude wijngaarden die verlaten waren. Manager Tomás Jurío nam zijn tijd en selecteerde de juiste wijngaarden voor Finca Museum. Dat landbouwingenieur Tomás Jurío aan het roer van Finca Museum staat, spreekt boekdelen over het belang van de wijngaarden. Hij zorgde ervoor dat Finca Museum in twintig jaar tijd hét toonaangevend wijnhuis van de regio is geworden.